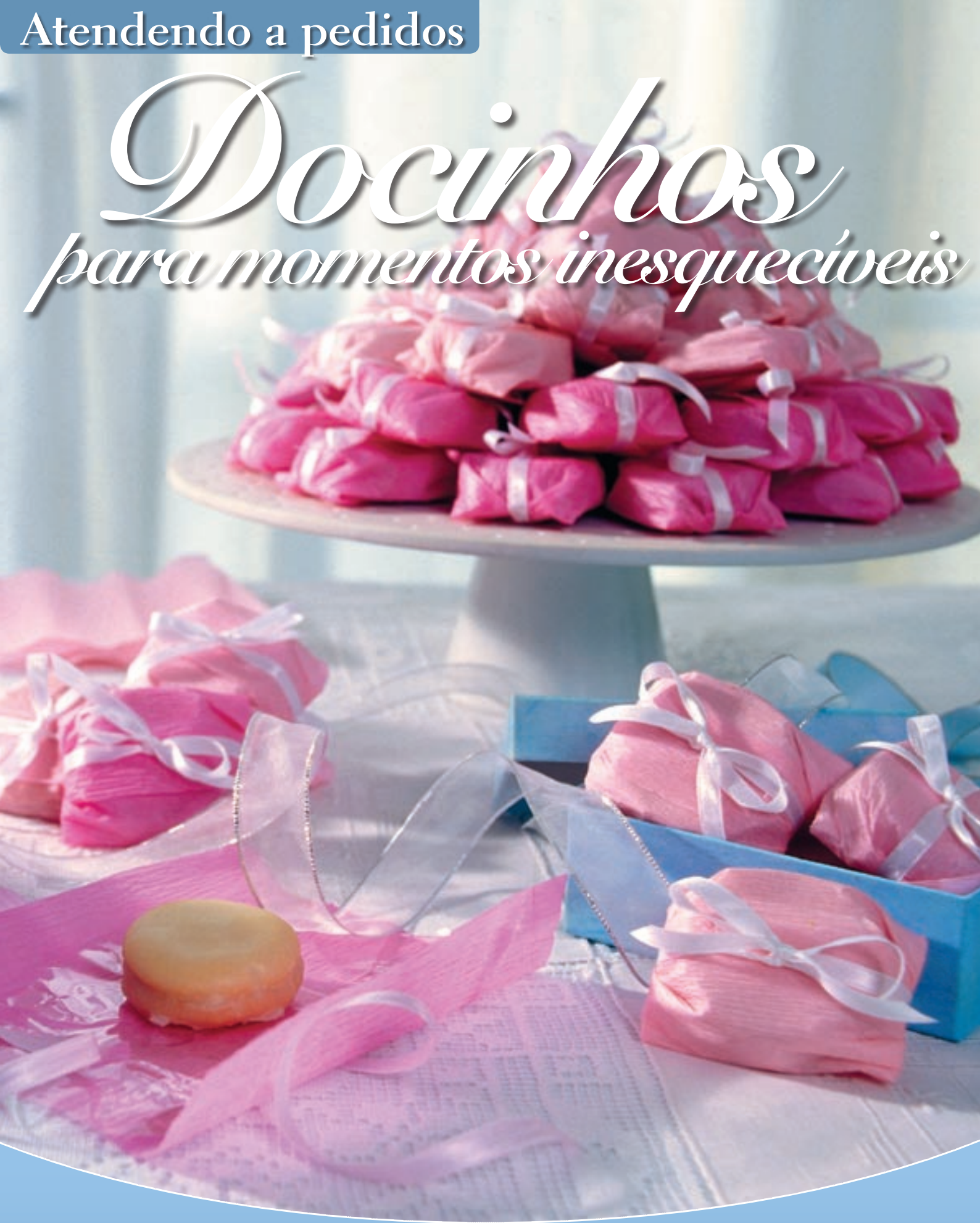


Atendendo a pedidos

Docinhos *para momentos inesquecíveis*



Serviço Nestlé ao Consumidor



Nestlé

Good Food, Good Life

Bem-estar é...

Doce remete à infância, comemoração, mesa enfeitada, o momento de cortar o bolo e ir correndo para a parte mais esperada da festa: a de se deliciar com cada um daqueles docinhos que ficamos paquerando desde a hora da chegada!

agradar aos sentidos

Presente em datas especiais como aniversários, batizados e casamentos, os doces são iguarias que traduzem a ternura e o afeto que se manifestam em momentos felizes que dividimos com amigos e familiares. A aparência, as cores, o aroma e o sabor... Hum, quem é que resiste a essas delícias que agradam aos sentidos e até ao espírito?

e ao espírito

A Nestlé, sempre presente nestes momentos, atendendo a pedidos traz esta publicação para você ter sempre à mão, com receitas práticas e saborosas de docinhos de dar água na boca! Prepare-se para a festa!

Dicas de congelamento

Docinhos à base de Leite Moça

Se desejar, congele os docinhos já prontos, embalados e etiquetados, em freezer ou duplex por até 3 meses.

Para descongelar, deixe-os por cerca de 1 hora em temperatura ambiente. Não abra a embalagem durante este período para evitar que os docinhos suem e molhem as forminhas.

Caramelados ou banhados em fondant

Se desejar, congele os docinhos antes de banhá-los. Para isso, disponha-os em camadas, em uma embalagem de plástico rígido, separados por filme plástico. Cubra com filme plástico e feche bem a embalagem. Etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses.

Para descongelar, retire-os da embalagem e deixe-os em temperatura ambiente por cerca de 4 horas. A seguir, banhe-os na calda de caramelo ou fondant.

Brigadeiro rosa



INGREDIENTES

meia folha de gelatina vermelha sem sabor
1 lata de Leite MOÇA®
1 colher (sopa) de manteiga
meia xícara (chá) de açúcar
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Deixe amolecer a gelatina em três colheres (sopa) de água fria. Em uma panela, leve ao fogo baixo o Leite MOÇA com a manteiga, mexendo sempre até desgrudar da panela (cerca

de 10 minutos). Esprema bem a gelatina, despreze a água e misture à massa básica do Leite MOÇA ainda quente até ficar rosada. Passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Unte as mãos, enrole em bolinhas e passe no açúcar.

❖ RENDIMENTO: 35 docinhos

Você sabia que...

No início do séc. passado, a forma da mulher se expressar e se integrar na vida social era através dos docinhos que elaborava. Era uma linguagem cheia de significados e sentimentos, na qual os nomes eram a chave para o entendimento, como o beijinho, bolo de Sto. Antônio, papo de anjo e até o olho de sogra.

Brigadeiro caramelizado



INGREDIENTES

Brigadeiro

1 lata de Leite MOÇA®
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
1 colher (sopa) de manteiga
manteiga para untar

Caramelo

2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Brigadeiro

Em uma panela, junte o Leite MOÇA com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem para dissolver o Chocolate. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que a massa se desprenda do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas com pequenas porções de massa. Leve ao freezer até ficarem firmes.

Caramelo

Coloque em uma panela, o açúcar, o vinagre e uma xícara (chá) de água. Leve ao fogo médio, sem mexer e deixe ferver até obter uma calda em ponto de bala dura. Retire os docinhos do freezer e passe-os um a um na calda de caramelo, com o auxílio de um palito. Deixe-os esfriar sobre uma superfície untada. Coloque os brigadeiros em forminhas para docinhos ou sobre papel celofane.

❖ RENDIMENTO: 35 docinhos

Dicas

- Os brigadeiros devem ser passados no caramelo cerca de 6 horas antes de serem servidos, para não melarem.
- Para verificar o ponto de bala dura, retire um pouco da calda e coloque-a em água fria. A calda deve ficar dura e quebradiça ao ser retirada da água.
- O vinagre é usado para dar brilho e evitar a cristalização do açúcar.
- Se preferir, use MOÇA® Fiesta Brigadeiro, que já vem pronto e é uma delícia!





Trufas Clássicas

❖ INGREDIENTES

- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- 4 tabletes de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo, picados
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES® (para envolver as trufas)

❖ MODO DE PREPARO

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria. Junte metade do Chocolate Meio Amargo, mexendo até obter uma pasta homogênea. Retire do banho-maria e misture o Chocolate em Pó. Junte a manteiga e o conhaque,

misture e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Faça bolinhas e reserve. Derreta o Chocolate restante em banho-maria e faça a temperagem: retire-o do banho-maria e continue mexendo, na própria vasilha ou utilizando uma superfície de mármore, até que esteja frio (verifique a temperatura encostando um pouco de Chocolate no lábio: a sensação deve ser de frio. Se tiver um termômetro a temperatura deve ser de 28°C). Mergulhe as trufas uma a uma. Escorra-as sobre um tabuleiro forrado com papel de alumínio, e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Passe no restante do Chocolate em Pó e conserve-as em local fresco.

❖ RENDIMENTO: cerca de 50 trufas

Trufas brancas



❖ INGREDIENTES

6 tabletes de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Branco
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
100g de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de conhaque

❖ MODO DE PREPARO

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria. Junte três tabletes de Chocolate picados e a manteiga, mexendo bem até obter uma massa homogênea. Misture o conhaque e leve à geladeira por cerca de 5 horas ou até que a massa esteja com consistência para enrolar. Faça bolinhas e reserve sob refrigeração. Rale meio tablete de Chocolate bem fino e reserve. Derreta o Chocolate restante em banho-maria e faça a temperagem: retire-o do banho-maria e

continue mexendo, na própria vasilha ou utilizando uma superfície de mármore, até que esteja frio (verifique a temperatura encostando um pouco de chocolate no lábio: a sensação deve ser de frio. Se tiver um termômetro a temperatura deve ser de 28°C). Mergulhe as trufas uma a uma, banhando-as. Escorra-as e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Passe no Chocolate ralado e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Conserve as trufas em local fresco.

❖ RENDIMENTO: cerca de 60 trufas

Dica

■ Caso o clima esteja muito quente, conserve as trufas em geladeira.

PARA VARIAÇÕES DE RECHEIO

café



Adicione 6 colheres (sopa) de NESCAFÉ dissolvido em 1 colher (sopa) de água quente e misture ao recheio depois de pronto. Leve à geladeira e banhe as trufas com o Chocolate, como indicado na receita.

nozes



Prepare o recheio como indicado na receita. Adicione 1 xícara (chá) de nozes pecãs ou castanhas-de-caju picadas. Leve à geladeira e banhe as trufas com o Chocolate, como indicado.

laranja

Substitua o conhaque do recheio por 2 colheres (sopa) de licor de laranja. Leve à geladeira e banhe as trufas com o Chocolate, como indicado na receita.



maracujá



Adicione 4 colheres (sopa) de suco de maracujá concentrado ao recheio das trufas brancas depois de pronto. Leve à geladeira e banhe as trufas no Chocolate, como indicado na receita.

novas ideias

Para obter outras variações de sabores você pode acrescentar às trufas, avelãs, amêndoas, licores ou ainda cerejas em calda.

Congelamento

Se desejar, congele as trufas sem passar no Chocolate em Pó ou a massa sem enrolar. Deixe em freezer por até 3 meses.

Para descongelar, deixe-as em geladeira por cerca de 3 horas, passe-as no Chocolate em Pó e mantenha em local fresco.

Para comemorar



Bem-casados

❖ INGREDIENTES

Massa

4 ovos grandes
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó
7 colheres (sopa) de farinha de trigo
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

Recheio

1 lata de Doce de Leite MOÇA® Para Corte

Calda

2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro

❖ MODO DE PREPARO

Massa

Em uma batedeira, bata os ovos inteiros com o açúcar, por cerca de 10 minutos, até obter uma massa de consistência leve e fofa. Junte o fermento e desligue a batedeira. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo levemente com

um batedor de arame. Com uma colher (sobremesa) vá pingando porções da massa em assadeira untada e polvilhada, deixando espaço entre elas. Asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, até ficar firme e levemente dourado. Retire da assadeira ainda quente e reserve.

Recheio

Coloque o Doce de Leite em um recipiente e mexa bem com uma colher. Pegue uma parte de massa já assada, espalhe o Doce de Leite com uma espátula e coloque outra parte sobre a primeira, formando um sanduíche. Repita com o restante da massa.

Calda

Dissolva o açúcar em meia xícara (chá) de água morna e mexa até obter uma calda grossa. Apóie cada doce em um garfo e, com o auxílio de uma colher, banhe-o com

Dicas

Este é um docinho delicado e exige muita atenção em seu preparo. Aproveite estas dicas para prepará-lo com sucesso:

- Bata a massa até que fique fofa e com volume estável.
- Incorpore a farinha delicadamente à massa. O ar incorporado no batimento é responsável pela massa leve e fofa.
- Não é necessário espalhar as porções de massa na assadeira com a colher.

a calda. Deixe secar sobre uma grelha. Antes de embalar, prepare o papel, cortando o celofane e o crepom em tantos quadrados de 20cm quantos forem os bem-casados. Depois de secos, embrulhe os doces primeiro com papel celofane, depois com o crepom. Feche com um laço de fitilho de cetim.

❖ RENDIMENTO:
cerca de 35 unidades

Olho de sogra



❖ INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®
1 pacote de coco seco ralado (100g)
1 xícara (chá) de açúcar
2 gemas
meio quilo de ameixa preta seca
manteiga para untar
açúcar cristal para passar os docinhos

❖ MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA com o coco, o açúcar e as gemas. Junte meia xícara (chá) de água e misture bem. Leve ao fogo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até se desprender do fundo da panela.

Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
Enquanto isso coloque as ameixas em uma panela, cubra com água quente e deixe por cerca de 5 minutos, para hidratar. Escorra as ameixas. Corte-as ao meio, sem separá-las. Retire o caroço e modele na forma de barquinho.
Com as mãos untadas, enrole a massa de coco em bolinhas. Passe-as no açúcar cristal e recheie as ameixas.
A seguir, coloque cada docinho em uma forminha de papel.

❖ RENDIMENTO: 40 docinhos



Dica

Se preferir, substitua o coco seco por uma xícara e meia (chá) de coco fresco ralado.



Camafeu de nozes



❖ INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®
2 gemas
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
1 xícara (chá) de nozes moídas
300g de fondant
manteiga para untar
pedaços de nozes para decorar

❖ MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com as gemas, o açúcar e o Chocolate e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de 10 minutos). Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo.
Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar.
Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve.
Derreta o fondant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa. Pingue água, se necessário.
Coloque os docinhos no fondant, retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso. Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície para secar.

❖ RENDIMENTO: 35 docinhos

FAZ BEM SABER



Bem-estar é aquela sensação gostosa de simplesmente estar bem ou de estar com quem se gosta. Para proporcionar o que há de mais gostoso à mesa e tornar inesquecíveis os seus bons momentos, o Serviço Nestlé ao Consumidor presenteia você com receitas muito saborosas e de fácil preparo.

A missão do Serviço Nestlé ao Consumidor é atender e orientar consumidores e público em geral sobre alimentação e nutrição.

Se você desejar mais receitas ou informações sobre produtos Nestlé, entre em contato conosco: caixa postal: 21144
CEP 04602-970; telefone: 0800-7702457;
e-mail: falecom@nestle.com.br;
site: www.nestle.com.br